## 14.039 Rezance s krupicou
## 100 porcií

| Potravina | Veková skupina | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | A | | B | | C | | D | |
| | Hmotnosť v kg, l, ks | | | | | | | |
| | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| cestovina | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 | 8,00 | 8,00 | 10,00 | 10,00 |
| krupica | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 2,50 | 3,10 | 3,10 |
| cukor kryštálový | 0,70 | 0,70 | 1,00 | 1,00 | 1,20 | 1,20 | 1,50 | 1,50 |
| škoricový cukor | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 0,10 |
| soľ | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | 0,20 | 0,20 | 0,20 |
| maslo na omastenie | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,30 | 0,35 | 0,35 | 0,45 | 0,45 |
| cukor práškový | 0,80 | 0,80 | 1.00 | 1,00 | 1,30 | 1,30 | 1,60 | 1,60 |
| maslo | 1,10 | 1,10 | 1,50 | 1,50 | 1,80 | 1,80 | 2,25 | 2,25 |
| hmotnosť porcie v g | 180 | | 240 | | 280 | | 340 | |

## Receptúra

### Výrobný postup

Cestovinu uvaríme v slanej vode, scedíme a prepláchneme teplou vodou. Krupicu opražíme na masle, pridáme kryštálový cukor a škoricový cukor. Polejeme rozpusteným maslom, aby sa nezlepili. Cestovinu zmiešame s opraženou krupicou. Polejeme rozpusteným maslom a posypeme práškovým cukrom.

## Nutričné zloženie 1 porcie

| veková skupina | energetická hodnota | | bielkoviny | tuky | kyselina linolová | sacharidy | vláknina | vápnik | železo | vitamíny | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | A | $B_1$ | $B_2$ | C | E |
| | kJ | kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg |
| **A** | 1622 | 389 | 6,35 | 11,4 | 0,0 | 63,5 | 1,4 | 14,0 | 0,5 | 0,066 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 |
| **B** | 2234 | 536 | 8,80 | 15,8 | 0,0 | 87,2 | 2,0 | 19,6 | 0,7 | 0,091 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,7 |
| **C** | 2647 | 635 | 10,26 | 18,9 | 0,0 | 103,3 | 2,3 | 23,5 | 0,8 | 0,109 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,8 |
| **D** | 3305 | 793 | 12,81 | 23,7 | 0,0 | 128,6 | 2,8 | 28,4 | 1,0 | 0,137 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 1,0 |